

EHPAD Public "LA MONTAGNE"



Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 18 au 24 novembre 2024



LUNDI 18	BETTERAVES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ CREOLE FROMAGE FRUITS AU SIROP	CREME DE LENTILLES CAKE SALE FROMAGE FRUIT
MARDI 19	SALADE VERTE POTÉE AUVERGNATE FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	SOUPE CORSE PIZZA AUX CHAMPIGNONS FROMAGE MOUSSE CITRON
MERCREDI 20	GOUGERE AU FROMAGE BŒUF LYONNAIS PETITS POIS AU JUS FROMAGE SALADE KIWI MANDARINE	POTAGE POTIMARRON CHATAIGNES FLAN DE POIREAUX AU CEMBERT YAOURT COMPOTE POMMES FRAISES
Beaujolais nouveau! JEUDI 21	 SALADE BEAUJOLAISE SAUCISSON AUX GENES GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE TARTE A LA CREME CUITE	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT
VENDREDI 22	SALADE DE MACHES ACRAS POISSON GNOCCHIS A LA PROVENCALE FROMAGE POMMES CUITES	SOUPE A L'OIGNON GRATIN DE COURGE FROMAGE GATEAU DE RIZ
SAMEDI 23	PATE DE CAMPAGNE SAUTE D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES POMMES BOULANGERES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
DIMANCHE 24	SALADE FERMIERE POULET A LA CREME PATES FRAICHES FROMAGE BABA AU RHUM	VELOUTE DE CAROTTES CUMIN CHOUX FLEUR AU GRUYERE FROMAGE BLANC FRUIT

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h15 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit : *VBF.
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.